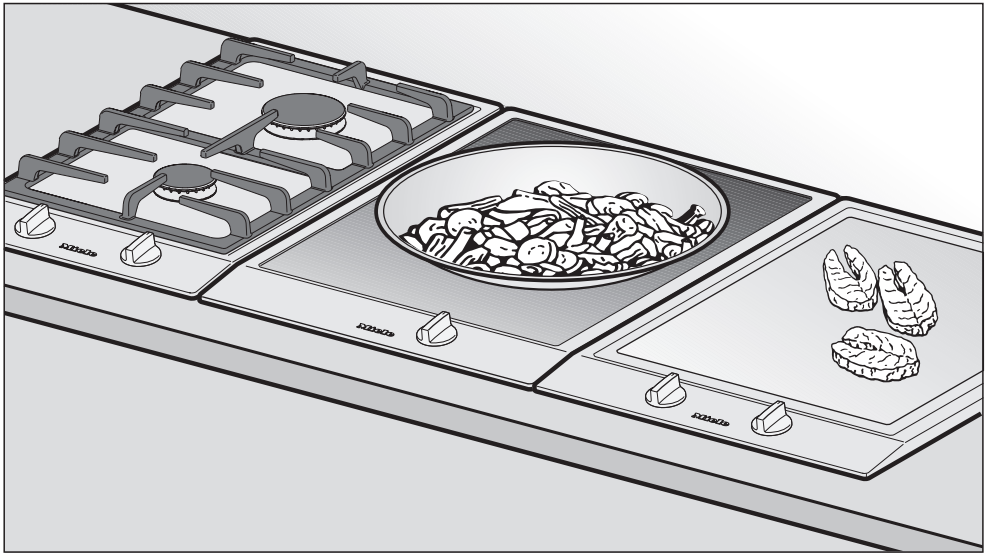
Miele

Istruzioni d'uso e di montaggio



Piani di cottura in vetroceramica
CS 1112
CS 1122
CS 1134

it - CH

Leggere **assolutamente** le istruzioni d'uso e di montaggio prima di posizionare, installare e usare l'apparecchio per la prima volta per evitare di infortunarsi e di danneggiarlo.

M.-Nr. 07 180 060

Indice

Descrizione apparecchio 4
CS 1112 4
CS 1122 5
CS 1134 6

Consigli e avvertenze 7

Tutela dell'ambiente 18

Operazioni preliminari 19
Pulizie preliminari 19

Funzionamento zone di cottura 20

Uso 21
Accendere e spegnere l'apparecchio 21
Attivare la parte ampliabile 21
Indicazione calore residuo 21
Gradazioni e uso 22
Protezione surriscaldamento 23

Recipienti di cottura 24
Per risparmiare energia elettrica 25

Manutenzione e pulizia 26

In caso di anomalie 28

Controllare la potenza di cottura 29

Accessori acquistabili 31

Avvertenze per l'installazione 32

Indice

Dimensioni apparecchi e vano incasso 36
CS 1112 36
CS 1122 37
CS 1134 38

Operazioni al piano di lavoro 39

Incasso di più apparecchi 40

Installare i ganci di fissaggio e i listelli divisori 43

Incassare l'apparecchio/gli apparecchi 45

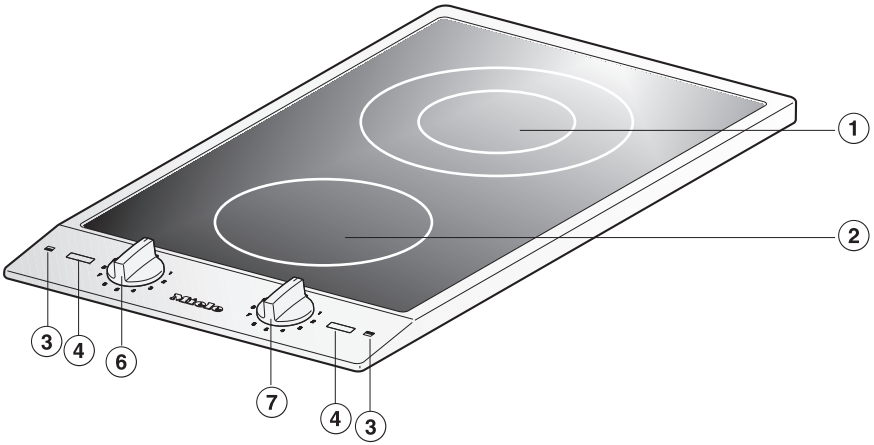
Istruzioni generali per l'incasso 46

Collegamento elettrico 47

Servizio assistenza / targhetta matricola / garanzia 50

Descrizione apparecchio

CS 1112



① zona cottura ampliabile
(∅ 100 mm/180 mm,
potenza: 700 / 1800 W)

② zona cottura convenzionale
(∅ 145 mm, potenza: 1200 W)

③ simboli disposizione zone di cottura

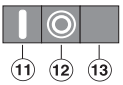
④ visualizzatore simboli

Manopole per le zone di cottura:

⑥ anteriore

⑦ posteriore

Visualizzatore simboli

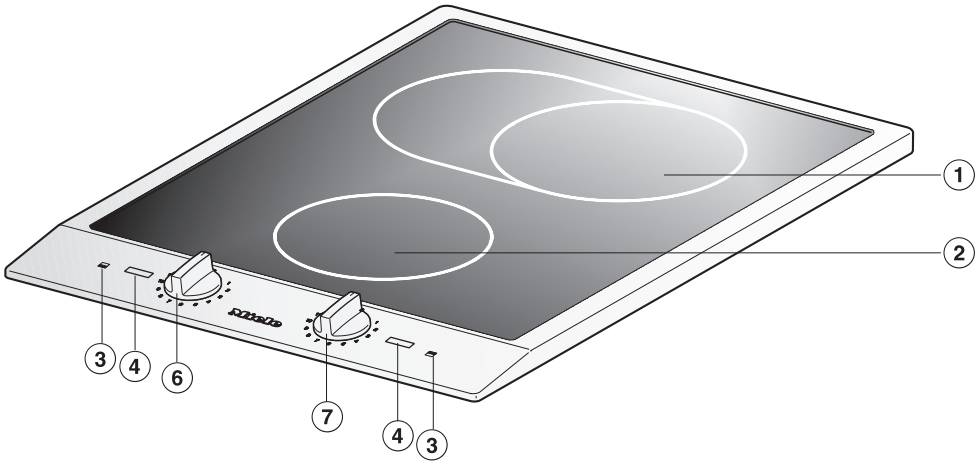


⑪ indicatore on/off

⑫ simbolo accensione parte esterna
zona di cottura ampliabile

⑬ indicazione calore residuo

CS 1122



① zona cottura/casseruole
(∅ 180 mm/180 mm x 265 mm, potenza: 1500 W / 2400 W)

② zona cottura convenzionale
(∅ 145 mm, potenza: 1200 W)

③ simboli disposizione zone di cottura

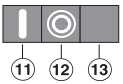
④ visualizzatore simboli

Manopole per le zone di cottura:

⑥ anteriore

⑦ posteriore

Visualizzatore simboli



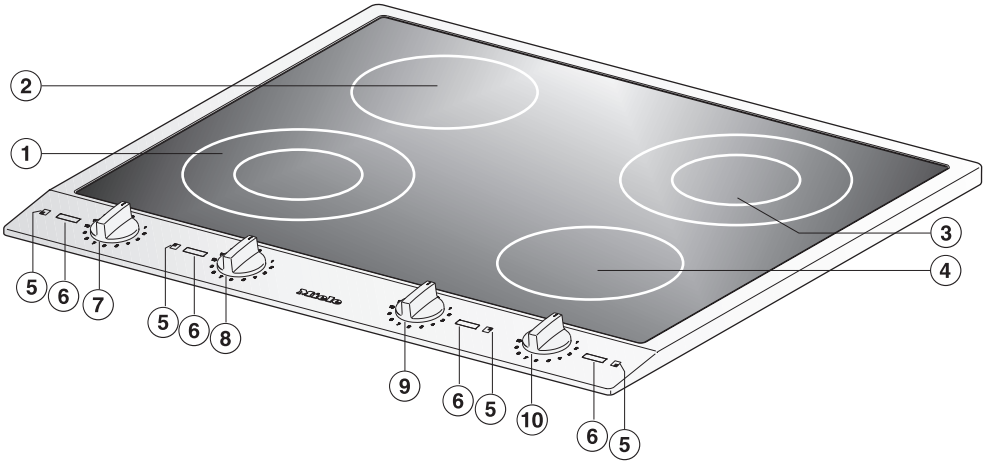
⑪ indicatore on/off

⑫ simbolo accensione parte ampliabile zona di cottura/casseruole

⑬ indicazione calore residuo

Descrizione apparecchio

CS 1134



① zona cottura ampliabile
(∅ 100 mm/180 mm,
potenza: 700 W / 1800 W)

② zona cottura convenzionale
(∅ 145 mm, potenza: 1200 W)

③ zona cottura ampliabile
(∅ 100 mm/180 mm,
potenza: 700 W / 1800 W)

④ zona cottura convenzionale
(∅ 145 mm, potenza: 1200 W)

⑤ simboli disposizione zone di cottura

⑥ visualizzatore simboli

Manopole per le zone di cottura:

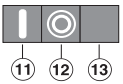
⑦ anteriore sinistra

⑧ posteriore sinistra

⑨ posteriore destra

⑩ anteriore destra

Visualizzatore simboli



⑪ indicatore on/off

⑫ simbolo accensione parte esterna
zona di cottura ampliabile

⑬ indicazione calore residuo

Questo piano di cottura è fabbricato in conformità alle vigenti norme di sicurezza. Usi non consoni a quelli previsti possono costituire seri pericoli per l'utente e causare danni, anche gravi.

Prima di usare il piano di cottura per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio.
Il libretto contiene pure le istruzioni per il montaggio, la sicurezza, l'uso e la manutenzione, per evitare di infortunarsi e di danneggiare l'apparecchio.

Conservare il libretto delle istruzioni d'uso e di montaggio! Potrebbe rendersi necessario consultarlo o servire a un altro utente!

Uso specifico

▶ Il piano di cottura è destinato esclusivamente ad uso domestico o ad altri usi simili, come ad esempio:

– in negozi, uffici o altri locali di lavoro,
– in tenute agricole, agriturismi,
– in alberghi, motel, pensioni con prima colazione e altre case di soggiorno per uso da parte dei clienti.

▶ Utilizzare esclusivamente il piano di cottura come si usa in modo convenzionale in casa per cuocere o mantenere al caldo gli alimenti.
Altri usi non sono consentiti. Miele declina ogni responsabilità per danni derivanti da usi non conformi a quelli previsti e da errate manipolazioni dei comandi.

▶ Il piano di cottura non è destinato per essere usato all'aperto.

▶ Le persone che a causa delle loro condizioni fisiche, sensoriali, mentali e anche per inesperienza non sono in grado di far funzionare il piano di cottura da sole possono usarlo solo se sorvegliate e istruite da una persona competente.

Sorvegliare i bambini

▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini al piano di cottura quando è in funzione. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

▶ Tenere i bambini di età inferiore a otto anni lontani dal piano di cottura a meno che non siano sorvegliati.

▶ I più piccoli da otto anni in poi possono far funzionare il piano di cottura senza essere sorvegliati, solo se sono stati adeguatamente istruiti sulle modalità d'uso. I bambini dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi.

▶ Quando è in funzione, il piano di cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Tenere quindi lontani i bambini dall'apparecchio finché è sufficientemente freddo per evitare che si scottino.

▶ Non sistemare oggetti che attirino l'attenzione dei bambini sopra o accanto al piano di cottura. I bambini potrebbero salire sull'apparecchio. Pericolo di ustionarsi!

▶ I bambini possono ustionarsi, anche seriamente, rovesciandosi addosso le pentole poste sul piano. Per evitare di scottarsi e di infortunarsi, girare i manici delle pentole lateralmente sopra la superficie del piano. Nel commercio al dettaglio si può acquistare la speciale griglia di protezione.

▶ Le parti dell'imballaggio (ad es. fogli di plastica, polistirolo) possono essere fonte di pericolo per i bambini. Pericolo di soffocamento! Conservare quindi le parti dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini e smaltirle correttamente il più presto possibile.

Sicurezza tecnica

▶ Al momento della consegna controllare se il piano di cottura ha subito danni visibili. In caso affermativo, evitare assolutamente di usarlo. Se l'apparecchio è danneggiato, la sicurezza dell'utente è compromessa.

▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se il piano di cottura è collegato a un conduttore di messa a terra installato conformemente alle norme in vigore. È assolutamente indispensabile che tale dispositivo di sicurezza sia presente ed efficiente.
In caso di dubbio far controllare l'impianto di casa da un elettricista qualificato. Miele declina ogni responsabilità per eventuali infortuni (scosse elettriche!) e guasti derivanti dalla mancanza di un conduttore di protezione di messa a terra o se tale dispositivo è interrotto.

▶ Prima di collegare il piano di cottura, accertarsi che i dati nella targhetta di matricola (voltaggio e frequenza) corrispondano a quelli della rete elettrica.
I dati devono assolutamente corrispondere. Diversamente l'apparecchio può rimanere danneggiato. In caso di dubbio, rivolgersi a un elettricista.

▶ Per il corretto funzionamento, usare il piano di cottura solo a installazione ultimata.

▶ Evitare assolutamente di aprire l'involucro del piano di cottura per evitare di toccare componenti elettriche. Eventuali modifiche apportate ai dispositivi elettrici e meccanici possono costituire una fonte di pericolo e compromettere il funzionamento dell'apparecchio.

▶ I lavori per l'installazione ed eventuali interventi vanno fatti esclusivamente da persone qualificate, autorizzate da Miele.
Se l'installazione e le riparazioni non sono fatte correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente e verificarsi danni per i quali Miele declina ogni responsabilità.

▶ Per i lavori di installazione e nel caso di interventi, il piano di cottura dovrà essere staccato dalla rete elettrica. L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica se viene soddisfatta una delle seguenti premesse:

– le sicurezze elettriche dell'impianto di casa sono disinserite, oppure
– i fusibili a vite dell'impianto elettrico sono rimossi di sede, oppure
– il cavo di collegamento è staccato dalla rete elettrica. Per staccare il cavo dalla presa afferrare sempre la spina e non il cavo.

▶ Gli interventi durante il periodo di garanzia del piano di cottura devono essere fatti solo dal servizio assistenza autorizzato da Miele. Diversamente, per eventuali guasti successivi, la garanzia non è più valida.

▶ Sostituire le parti difettose solo con pezzi originali Miele. Solo se si usano pezzi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio.

▶ Se il cavo elettrico di collegamento rimanesse danneggiato, dovrà venire sostituito da un elettricista qualificato con un cavo speciale, tipo H 05 VV-F (isolato in PVC), disponibile presso il fabbricante o il servizio assistenza Miele.

▶ Il piano di cottura non indicato per il funzionamento con un timer esterno o con un dispositivo di telecomando.

▶ Il collegamento del piano di cottura alla rete elettrica non deve essere effettuato con prese multiple e prolunghe non adatte. La sicurezza elettrica non sarebbe garantita. Pericolo di surriscaldamento.

▶ Se sulla superficie del piano di cottura si notano incrinature, sbrecciature o altri danni, evitare assolutamente di usarlo o, eventualmente, spegnerlo subito. Staccarlo dalla rete elettrica. Pericolo di scosse elettriche!

▶ Per i piani di cottura dotati di collegamento a spina: se si toglie la spina dal cavo di allacciamento, l'apparecchio dovrà venire incassato e collegato alla rete elettrica da un elettricista qualificato, conformemente alle norme in vigore e in particolare a quelle dell'azienda locale per l'erogazione dell'energia elettrica. Miele declina ogni responsabilità per eventuali infortuni e danni derivanti da errori di incasso o di collegamento.

Uso corretto

▶ Quando è in funzione, il piano di cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Solo quando le indicazioni del calore residuo sono spente non si corre il pericolo di scottarsi.

▶ Sorvegliare il piano di cottura quando è in funzione! Se le pentole sono vuote e calde, il piano in vetroceramica può subire danni per i quali Miele declina ogni responsabilità.
Se si surriscaldano, il grasso o l'olio di cottura possono prendere fuoco.

▶ Se dovesse succedere che l'olio di cottura prenda fuoco, non spegnerlo con acqua! Soffocare le fiamme con un coperchio sufficientemente grande, un canovaccio bagnato o qualcosa di simile.

▶ Non usare il piano di cottura per riscaldare le stanze. A causa delle alte temperature, gli oggetti vicini facilmente infiammabili potrebbero prendere fuoco. La durata di esercizio dell'apparecchio, inoltre, verrebbe compromessa.

▶ Se il piano di cottura è caldo, per le diverse operazioni usare gli speciali guanti isolanti o presine. Osservare che le presine non siano bagnate o umide. In tal caso condurrebbero il calore, provocando scottature.

▶ Non cuocere pietanze alla fiamma se sopra l'apparecchio si trova una cappa aspirante. Le fiamme potrebbero venire aspirate dalla cappa. Pericolo d'incendio!

▶ Evitare di usare il piano di cottura come superficie di appoggio.
Se il piano è acceso, viene acceso inavvertitamente o le zone sono ancora calde, gli oggetti metallici potrebbero riscaldarsi (pericolo di incendio).
Altri oggetti potrebbero fondersi o prendere fuoco a seconda del materiale di cui sono fatti.
Coperchi umidi potrebbero gonfiarsi.
Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura!

▶ Se diversi apparecchi sono incassati uno vicino all'altro:
evitare di collocare pentole o altri recipienti caldi in prossimità dei listelli divisori tra gli apparecchi. La guarnizione dei listelli potrebbe rimanere danneggiata.

▶ Evitare assolutamente di coprire il piano di cottura con coperchi, canovacci, fogli protettivi o altro. Se l'apparecchio viene acceso inavvertitamente o è ancora caldo, il materiale potrebbe prendere fuoco, fendersi o fondersi.

▶ Per la cottura non usare recipienti di materiale sintetico o carta stagnola. Si fonderebbero a temperature elevate. In caso limite potrebbero prendere fuoco!

▶ Non riscaldare sulle zone di cottura alimenti in barattoli o contenitori chiusi ermeticamente. La pressione interna potrebbe far scoppiare il barattolo, provocando infortuni e danni, anche seri.

▶ Usare esclusivamente pentole e recipienti di cottura con fondo liscio. Se il fondo è ruvido la superficie del piano di cottura si graffia.

▶ I recipienti di cottura in alluminio o con fondo in alluminio possono lasciare sul piano macchie dai riflessi metallici. Queste macchie si possono eliminare con il prodotto specifico Miele per piani in vetroceramica e acciaio (v. capitolo "Manutenzione e pulizia").

▶ Non riscaldare mai recipienti vuoti, a meno che non siano indicati espressamente per questo uso! Diversamente il piano di cottura potrebbe rimanere danneggiato.

▶ Pulire sempre il piano di cottura. Il sale, lo zucchero o granelli sabbia o terra, ad es. se si pulisce la verdura, possono graffiare la superficie.

▶ Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti o stoviglie. Anche un oggetto apparentemente leggero, ad es. uno spargisale, può scheggiare o addirittura fendere la superficie in vetroceramica.

▶ Per evitare che i resti di sporco si brucino fissandosi tenacemente, si consiglia di eliminare le tracce di sporco il più presto possibile. Controllare che al momento di mettere la pentola sul piano di cottura, il fondo sia pulito, non abbia residui di unto e sia asciutto.

▶ Se sulla superficie calda del piano di cottura cadono zucchero, sostanze zuccherine, materiale sintetico o carta stagnola, spegnere subito l'apparecchio. Eliminare subito queste sostanze dalla zona di cottura servendosi di un raschietto per vetri quando il piano di cottura è ancora caldo in quanto la superficie in vetroceramica potrebbe rimanere danneggiata se si raffredda. Attenzione! Pericolo di scottarsi. Pulire successivamente a fondo la zona di cottura quando è fredda.

▶ Se si usa un apparecchio elettrico in prossimità del piano di cottura, ad es. un frullatore, fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto col piano di cottura caldo. Il rivestimento di gomma del cavo potrebbe rimanere danneggiato. Pericolo di scosse elettriche!

▶ Se sotto il piano di cottura si trova un cassetto, non sistemarvi spray o altri liquidi o sostanze facilmente infiammabili. Eventualmente i cestini per le posate dovranno essere di materiale termoresistente.

▶ Osservare che i cibi vengano riscaldati correttamente. Eventuali germi presenti nel cibo vengono eliminati a temperature sufficientemente alte e con una durata di cottura adatta.

▶ Se il piano di cottura è installato dietro lo sportello di un mobile, si potrà usarlo solo lasciando lo sportello aperto.
Chiudere lo sportello solo dopo aver spento il piano di cottura e il simbolo del calore residuo non è più visualizzato.

Miele declina ogni responsabilità per infortuni e danni derivanti dall'inosservanza delle norme di sicurezza, delle avvertenze o da usi non appropriati dell'apparecchio.

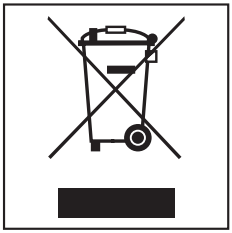
Smaltimento imballaggio

L’imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Le diverse parti dell'imballaggio sono fatte con materiali conformi alla tutela dell'ambiente e sono pertanto riciclabili.

Se dunque le diverse parti dell’imballaggio vengono smaltite correttamente, si contribuirà a ridurre il consumo di materie prime e a diminuire il volume dei rifiuti. Il fornitore ritira l'imballaggio.

Smaltimento apparecchi fuori uso

In generale gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono materiali riutilizzabili. Contengono pure sostanze nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se non smaltite correttamente, queste sostanze possono danneggiare la salute delle persone e l'ambiente. Evitare quindi assolutamente di smaltire il vecchio apparecchio coi rifiuti convenzionali.



Si raccomanda quindi espressamente di depositarlo nei punti di raccolta ufficiali, riservati alle apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso. Se necessario, informarsi presso il rivenditore.

Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini.

Si raccomanda di incollare la targhetta dati dell'apparecchio, allegata alla documentazione, nell’apposito spazio alla voce "Targhetta dati".

Pulizie preliminari

- Togliere eventualmente fogli protettivi e adesivi.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulirlo con uno straccio umido e asciugarlo.

Per pulire il piano in vetroceramica non usare prodotti per lavare i piatti. Potrebbero formarsi macchie bluastre indelebili.

Le componenti in metallo sono trattate con un prodotto specifico. Alla prima messa in funzione si sviluppa quindi per poco tempo un odore sgradevole. L'odore sgradevole, accompagnato eventualmente da un po' di fumo, cessa dopo poco tempo e non dipende da anomalie di collegamento o da guasti dell'apparecchio.

Funzionamento zone di cottura

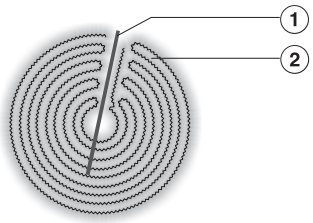
Le zone convenzionali sono dotate di una resistenza elettrica; le zone ampliabili e la zona per casseruole sono provviste di due resistenze elettriche. A seconda del modello, le resistenze elettriche possono essere separate da un anello. V. illustrazioni.

Le singole zone di cottura sono dotate di dispositivo antisurriscaldamento (limitatore temperatura interna), per evitare che la superficie in vetroceramica si surriscaldi (v. voce "Protezione surriscaldamento").

Se si seleziona una gradazione, la resistenza elettrica si riscalda ed è visibile sotto il piano in vetroceramica.

La potenza termica delle diverse zone dipende dalla gradazione selezionata e viene regolata elettronicamente. Le zone quindi funzionano ad intervalli poiché la resistenza elettrica si accende e spegne.

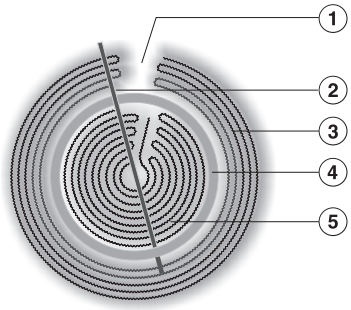
Zona cottura convenzionale



① protezione surriscaldamento

② resistenza termica

Zona cottura ampliabile



① per motivi tecnici, non difettoso

② protezione surriscaldamento

③ resistenza termica esterna

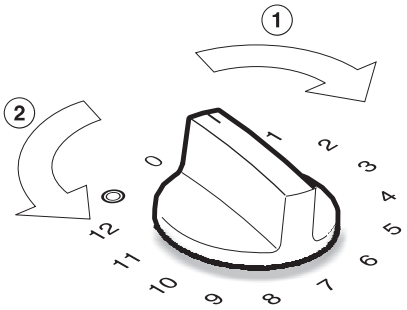
④ anello di isolazione

⑤ resistenza termica interna

Accendere e spegnere l'apparecchio

Per accendere e spegnere le zone di cottura convenzionali, girare la manopola delle temperature verso destra o sinistra.

Per **accendere** le zone di cottura ampliabili e per casseruole, girare la manopola delle temperature **verso destra** ①; per **spegnerle**, girare la manopola **verso sinistra** ② su "0".



Per posizionare la manopola su "0", non ruotarla oltre il simbolo ◎.

Se si seleziona la gradazione "12", osservare che il contrassegno della manopola sia posizionato esattamente su "12".

Attivare la parte ampliabile

Se il recipiente di cottura è grande, è possibile attivare la parte ampliabile della zona di cottura o la zona per casseruole.

- Ruotare la manopola della zona di cottura **verso destra** oltre la gradazione "12" sul simbolo ◎.
- Successivamente ruotare la manopola **verso sinistra** sulla gradazione desiderata.

Per disattivare la parte ampliabile della zona di cottura, ruotare la manopola verso sinistra sulla posizione "0".

Se si accende nuovamente la zona di cottura si attiva solo la parte interna.

Indicazione calore residuo

Dopo aver acceso la zona di cottura, si accende la rispettiva spia di controllo e dopo un po' di tempo anche **l'indicazione del calore residuo**. Dopo aver spento la zona di cottura, dapprima si spegne solo la spia di controllo. L'indicazione del calore residuo si spegne appena la zona di cottura si può toccare senza pericolo di scottarsi.

⚠ Fintanto che rimane accesa l'indicazione del calore residuo, non toccare le zone di cottura interessate e non sistemarvi oggetti che non siano termoresistenti. Pericolo di scottarsi e di incendio!

Gradazioni e uso

Modalità di cottura	Gradazioni
fondere burro, cioccolato ecc., stemperare gelatina, preparare yogurt	1 - 2
preparare salsine solo con tuorlo e burro, riscaldare piccole quantità di liquidi, mantenere calde le pietanze che si attaccano facilmente, mettere a mollo riso	1 - 3
riscaldare pietanze liquide o in brodo, preparare creme e salsine, ad es. crema al vino o salsa olandese, cuocere pappe di latte, frittate, uova strapazzate senza crosticina, preparare frutta cotta	3 - 5
scongelare pietanze surgelate, stufare verdura, pesce, cuocere pasta, cereali, legumi	4 - 6
rosolare e cuocere abbondanti quantità di cibo	7
arrostire, senza surriscaldare, il grasso di cottura per pesce, scaloppine, salsicce, uova al tegamino ecc.	8 - 9
arrostire frittelle di patate, omelette e altro	9 - 11
portare ad ebollizione una notevole quantità d'acqua	11 - 12
simbolo per attivare la parte ampliabile della zona di cottura	◎

I dati sono indicativi e si riferiscono a porzioni normali per 4 persone. Se il recipiente di cottura è più alto, non si usa il coperchio e le porzioni sono abbondanti si dovrà impostare una gradazione più alta. Per quantitativi minori si dovrà selezionare una gradazione più bassa.

Protezione surriscaldamento

Le singole zone di cottura sono dotate di un dispositivo di protezione surriscaldamento (limitatore temperatura interna). Tale dispositivo disinserisce automaticamente il corpo termico della zona di cottura evitando che il piano in vetroceramica si surriscaldi. Appena il piano si è raffreddato, la zona di cottura si accende di nuovo automaticamente.

Il dispositivo di sicurezza antisurriscaldamento scatta se:

– la zona di cottura è accesa senza recipiente di cottura,

– il recipiente viene riscaldato a vuoto,

– il fondo del recipiente non aderisce alla zona di cottura,

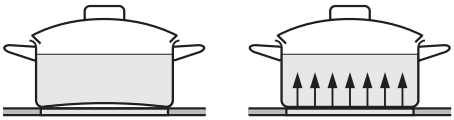
– il recipiente di cottura non conduce bene il calore.

Si può riconoscere facilmente che il dispositivo antisurriscaldamento è scattato dal fatto che, anche se si imposta la massima gradazione, la zona di cottura continua ad accendersi e spegnersi.

Recipienti di cottura

– Per il piano in vetroceramica si possono usare tutti i tipi di recipienti di cottura.

– Indicati sono soprattutto i recipienti di cottura con fondo pesante, leggermente incurvato al centro quando è freddo. Col calore, il fondo si dilata e aderisce perfettamente alla zona di cottura. In tal modo il calore si propaga in modo ottimale.



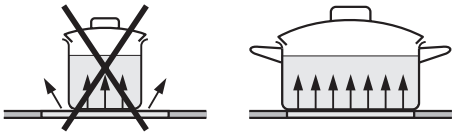
freddo caldo

– Meno indicati sono i recipienti in vetro, ceramica e coccio. Questi materiali, infatti, non conducono bene il calore.

– Usare esclusivamente pentole e recipienti di cottura con fondo liscio. Se il fondo è ruvido la superficie del piano di cottura si graffia.

– Alzare il recipiente se si deve spostarlo e non farlo scivolare per evitare che la superficie si graffi.

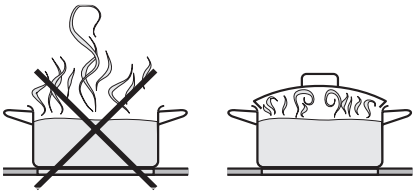
– Osservare che il fondo del recipiente sia uguale o un po' più grande della zona di cottura. In tal modo il calore non si disperde.
Tenere presente che per le pentole viene indicato spesso il diametro massimo superiore. Importante tuttavia è il diametro del fondo del recipiente, in via di massima più ridotto.



troppo piccolo corretto

Per risparmiare energia elettrica

– Durante la cottura coprire la pentola. Si eviterà che il calore si disperda e le diverse pietanze conserveranno il loro aroma.



senza coperchio con coperchio

– Per piccole porzioni, usare pentole piccole. Una pentola piccola su una zona di cottura piccola consuma meno energia elettrica di una pentola grande e con pochi alimenti, sistemata su una zona di cottura grande.

– Usare poca acqua o liquidi e, dopo aver rosolato gli alimenti, abbassare in tempo la temperatura.

– Se la cottura è prolungata, spegnere la zona 5, 10 minuti prima di terminare la cottura. In tal modo si sfrutterà il calore residuo.

⚠ Per i lavori di pulizia non usare mai la macchina a vapore. Il getto di vapore può penetrare all'interno, giungere a contatto con componenti elettriche e provocare un corto circuito.

Dopo l'uso, pulire sempre l'apparecchio. Lasciarlo prima raffreddare. Asciugare sempre l'apparecchio se si pulisce con acqua per evitare che rimangano residui di calcare.

Per non danneggiare le superfici, evitare di usare per le pulizie:

- prodotti per lavare a mano le stoviglie,
- prodotti contenenti soda, componenti alcaline, ammoniaca, acidi o cloro,
- prodotti decalcificanti,
- smacchiatori o prodotti per togliere la ruggine,
- prodotti abrasivi, ad es. pomice, latte detergente, pietra pulente,
- prodotti contenenti diluenti,
- detersivo per lavastoviglie,
- spray per pulire il grill o il forno,
- prodotti per pulire il vetro,
- spugnette abrasive per pentole, spazzole dure e spugnette usate in quanto possono contenere residui di prodotto abrasivo,
- gomme pulenti,
- oggetti appuntiti
  per non danneggiare le guarnizioni tra il telaio e il piano di lavoro.

Vetroceramica

Per le pulizie non usare prodotti per lavare a mano le stoviglie. Questi prodotti infatti non eliminano completamente i residui si sporco e di calcare. Sulla superficie si forma una pellicola invisibile che altera il colore del piano in vetroceramica. Le sfumature di colore non si possono più eliminare.
Pulire quindi regolarmente la superficie in vetroceramica con un prodotto specifico.

Eliminare i residui più grossolani con uno straccio umido e le macchie tenaci con un raschietto per vetri.

Pulire poi il piano di cottura con il prodotto specifico Miele per vetroceramica e l'acciaio (v. capitolo "Accessori acquistabili"), o con un prodotto convenzionale per vetroceramica. Asciugare infine il piano di cottura con carta da cucina o uno straccio. Evitare di usare il prodotto quando il piano è ancora caldo. Potrebbero formarsi macchie. Attenersi alle istruzioni della casa produttrice del prodotto.

Passare infine sul piano uno straccio umido e asciugare la superficie. Eliminare a fondo tutti i residui di detersivo. In caso contrario, col caldo potrebbero bruciarsi e rovinare la superficie in vetroceramica.

Macchie: le macchie formate da residui di calcare, acqua e utensili in alluminio (riflessi metallici) si possono eliminare con il prodotto specifico Miele per piani in vetroceramica e l'acciaio.

Se inavvertitamente sul piano in vetroceramica caldo cadessero **zucchero, plastica o carta stagnola**, spegnere la zona interessata. Eliminare **subito**, ossia quando la zona è ancora calda, i residui servendosi di un raschietto per vetri. Fare attenzione a non scottarsi! Pulire poi a fondo la superficie quando è fredda, come indicato sopra.

Acciaio

Usare un prodotto specifico per vetroceramica e per acciaio (v. voce "Accessori acquistabili").
Per evitare che le superfici si sporchino in fretta, usare un prodotto specifico per la manutenzione dell'acciaio (v. voce "Accessori acquistabili").
Stendere il prodotto con parsimonia e in modo omogeneo.

Non stendere il prodotto specifico per acciaio sulle **parti stampate.** Le indicazioni stampate verrebbero grattate via. Pulire queste parti solo con uno straccio di spugna, detersivo per piatti e acqua calda.

⚠ Di norma l'installazione, la manutenzione ed eventuali riparazioni di apparecchiature elettriche devono essere fatte da elettricisti qualificati. Interventi fatti in modo non adeguato possono costituire una fonte di pericolo per l'utente e danneggiare altresì l'apparecchio.

Cosa fare se ...

... l'apparecchio non si riscalda dopo averlo acceso.

Controllare se il fusibile dell'impianto di casa è saltato. Eventualmente contattare un elettricista o il servizio assistenza Miele.

... il corpo termico di una zona di cottura si accende e si spegne anche se si imposta la gradazione più alta.

Il dispositivo protezione surriscaldamento è scattato (v. voce "Protezione surriscaldamento").

... si ha l'impressione che il cibo impieghi troppo tempo per bollire.

Controllare se la manopola delle temperatura è stata girata oltre la gradazione "12". Se è posizionata tra "12" e "0" il piano di cottura riscalda con potenza ridotta.

È possibile verificare la potenza di una zona di cottura (v. voce "Controllare la potenza di cottura").

È possibile controllare la potenza di una zona di cottura. Per verificare la potenza, portare ad ebollizione una determinata quantità di acqua e controllare il tempo occorrente.

La pentola, con coperchio, deve essere in acciaio o smalto. Il fondo della pentola deve corrispondere alla zona di cottura ed essere piano o leggermente incurvato verso l'interno.

- Controllare il diametro e la potenza della zona di cottura in questione (v. capitolo "Presentazione apparecchio").
- Versare nella pentola il quantitativo d'acqua indicato nella tabella. L'acqua dovrebbe avere una temperatura di 20 °C circa.
- Coprire la pentola e sistemarla sulla zona di cottura.
- Selezionare la gradazione più alta.
- Controllare quanto tempo l'acqua impiega a bollire.

La potenza della zona di cottura è corretta se per bollire l'acqua impiega il tempo indicato nella tabella.

La durata può divergere anche notevolmente se:
- c'è sopratensione o sottotensione,
- la temperatura dell'acqua è particolarmente fredda,
- la pentola non è indicata,
- la pentola non è stata coperta.

Controllare la potenza di cottura

∅ Zona cottura in cm	Potenza in Watt con 230 V	Quantità d'acqua in litri	Durata* in minuti
10,0	600 / 700	0,5	11,0
12,0	700 / 750	1,0	13,0
14,5	1000 / 1100	1,0	9,0
14,5	1200	1,0	8,5
14,5	1350	1,0	8,0
17,0	1500	1,5	9,5
18,0	1250	1,5	11,0
18,0	1700 / 1800	1,5	9,0
21,0	2000	2,0	10,5
21,0	2200 / 2300	2,0	9,5
23,0	2500	2,0	9,0

* Durata massima se le condizioni sono meno indicate.

L'assortimento Miele comprende prodotti specifici per pulire e trattare l'apparecchio.

È possibile ordinare questi prodotti per Internet.

È pure possibile acquistarli presso il servizio assistenza Miele (v. a retro) o presso il concessionario Miele.

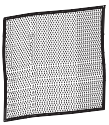
Prodotto per pulire vetroceramica e acciaio 250 ml

per eliminare residui tenaci di sporco, calcare e macchie leggere.

Prodotto manutenzione acciaio 250 ml

per eliminare facilmente striature lasciate dall'acqua, macchie e impronte digitali;
per evitare che il piano si sporchi in fretta.

Straccio multiuso in microfibre



per eliminare impronte digitali e tracce leggere di sporco.

Modalità generali

Per evitare danni all'apparecchio, si dovrà installarlo solo dopo aver sistemato in sede i pensili e la cappa aspirante.

▶ L'impiallacciatura del piano di lavoro deve essere fissata con colla termoresistente (100 °C) per evitare che si scolli. Anche i listelli appoggiati alla parete devono essere termoresistenti.

▶ Questo piano di cottura non deve venire installato e usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).

▶ Se si installa il piano di cottura sopra un forno Miele, il piano di lavoro dovrà avere uno spessore minimo di 40 mm.

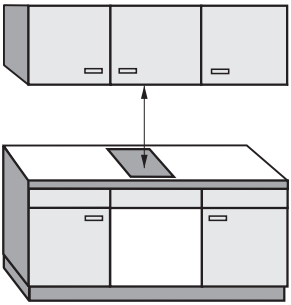
▶ Mantenere assolutamente le distanze di sicurezza riportate nelle pagine successive.

▶ A incasso ultimato verificare assolutamente che il cavo elettrico dell'apparecchio non sia sottoposto a usure meccaniche ad es. a causa di un cassetto.

▶ Non è consentito installare l'apparecchio sopra lavastoviglie, lavatrici, asciugatrici, frigoriferi o congelatori. La temperatura elevata irradiata dall'apparecchio può danneggiare gli elettrodomestici sottostanti.

Tutte le misure sono indicate in mm.

Distanza di sicurezza sopra l'apparecchio



Tra l'apparecchio e la cappa aspirante soprastante si dovrà mantenere la distanza di sicurezza indicata dal produttore della cappa.
Se mancano le indicazioni o se sopra l'apparecchio si trovano materiali facilmente infiammabili, ad es. un pensile, si dovrà mantenere una distanza minima di sicurezza di 760 mm.

Se sotto la cappa aspirante si trovano diverse apparecchiature, ad es. wok e cucina elettrica, per le quali nelle istruzioni d'uso e di montaggio sono indicate differenti distanze di sicurezza, si dovrà mantenere sempre la distanza maggiore.

Avvertenze per l'installazione

Distanza laterale di sicurezza

Sulla parte posteriore o da un lato del piano di cottura possono trovarsi mobili alti o pareti, mentre sul lato opposto i mobili o gli elettrodomestici non devono essere più alti dell'apparecchio (v. illustrazioni).

A causa dell'alta temperatura irradiata dall'apparecchio, mantenere almeno una distanza di sicurezza di **50 mm** tra l'apertura d'incasso e la parete posteriore.

Tra l'apertura d'incasso nel piano di lavoro e i mobili attigui a destra o sinistra, ad es. un armadio a colonna, mantenere la distanza di sicurezza ①

40 mm per CS 1212 / CS 1212-1
CS 1221 / CS 1221-1
CS 1234 / CS 1234-1
CS 1223
CS 1222

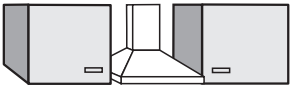
50 mm per CS 1112
CS 1122
CS 1134
CS 1326
CS 1327
CS 1411

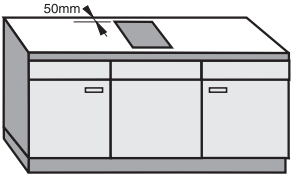
100 mm per CS 1012 / CS 1012-1

150 mm per CS 1421
CS 1312
CS 1322

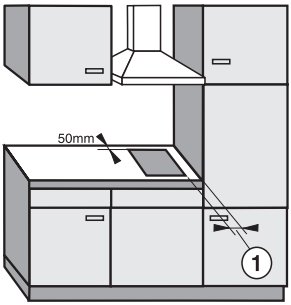
200 mm per CS 1034 / CS 1034-1

250 mm per CS 1011
CS 1021.

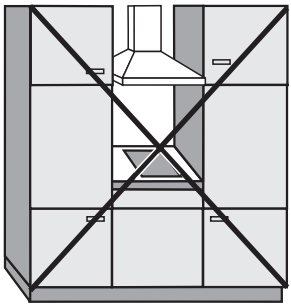




consigliabile senza riserve!



non consigliabile!



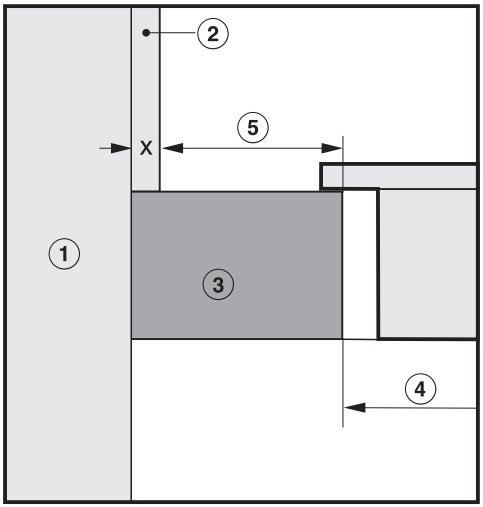
non consentito!

Distanza di sicurezza dal rivestimento nicchia

Se la nicchia d'incasso viene rivestita è necessario mantenere una distanza minima tra l'apertura d'incasso nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia in quanto i materiali potrebbero modificarsi o rimanere danneggiati a causa delle temperature elevate.

Se il rivestimento è fatto di **materiali infiammabili** (ad es. legno) la distanza minima ⑤ tra l'apertura nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia deve essere di 50 mm.

Se il rivestimento è fatto di **materiali non infiammabili** (ad es. metallo, pietra, piastrelle) la distanza minima ⑤ tra l'apertura nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia deve essere di 50 mm, detratto lo spessore del rivestimento.
Esempio: spessore rivestimento nicchia 15 mm
50 mm - 15 mm = distanza minima 35 mm



① muro

② rivestimento nicchia
misura x = spessore rivestimento nicchia

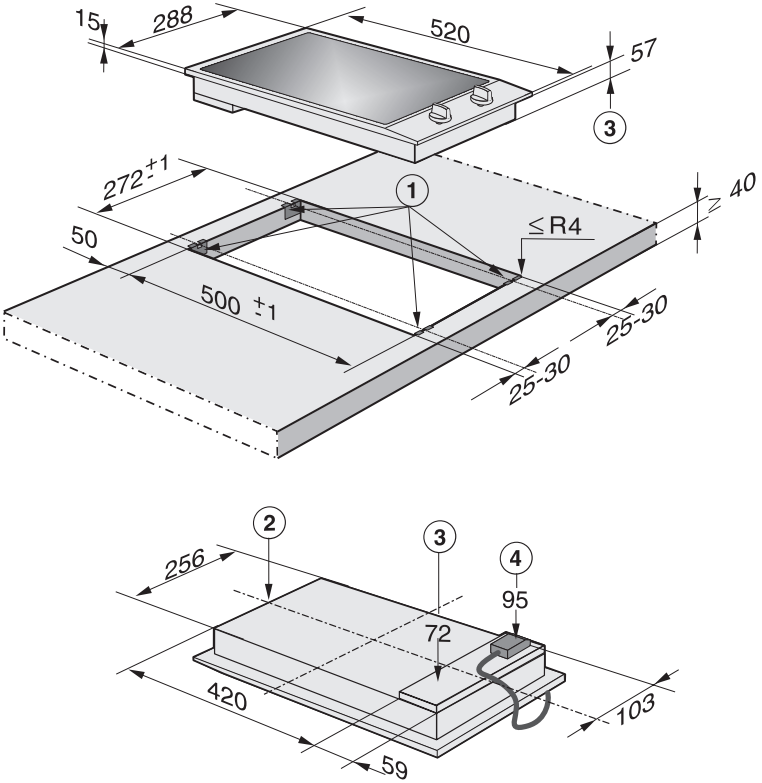
③ piano di lavoro

④ apertura nel piano di lavoro

⑤ distanza minima
in caso di materiali **infiammabili** 50 mm;
in caso di materiali **non infiammabili** 50 mm - misura x.

Dimensioni apparecchi e vano incasso

CS 1112



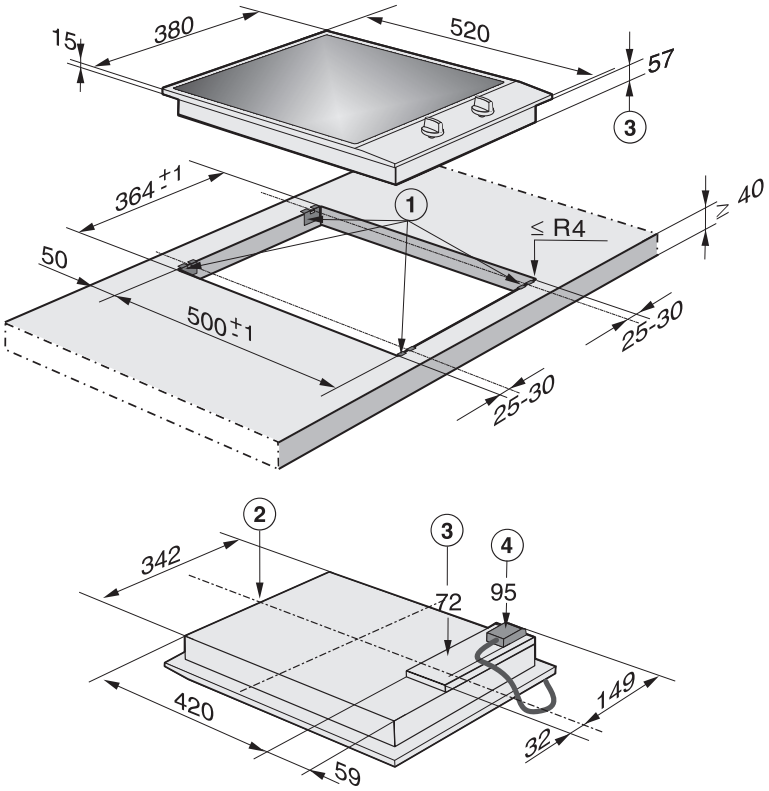
① ganci di fissaggio

② davanti

③ altezza incasso

④ altezza incasso cassetta collegamento con cavo di connessione, L = 2000 mm

CS 1122



① ganci di fissaggio

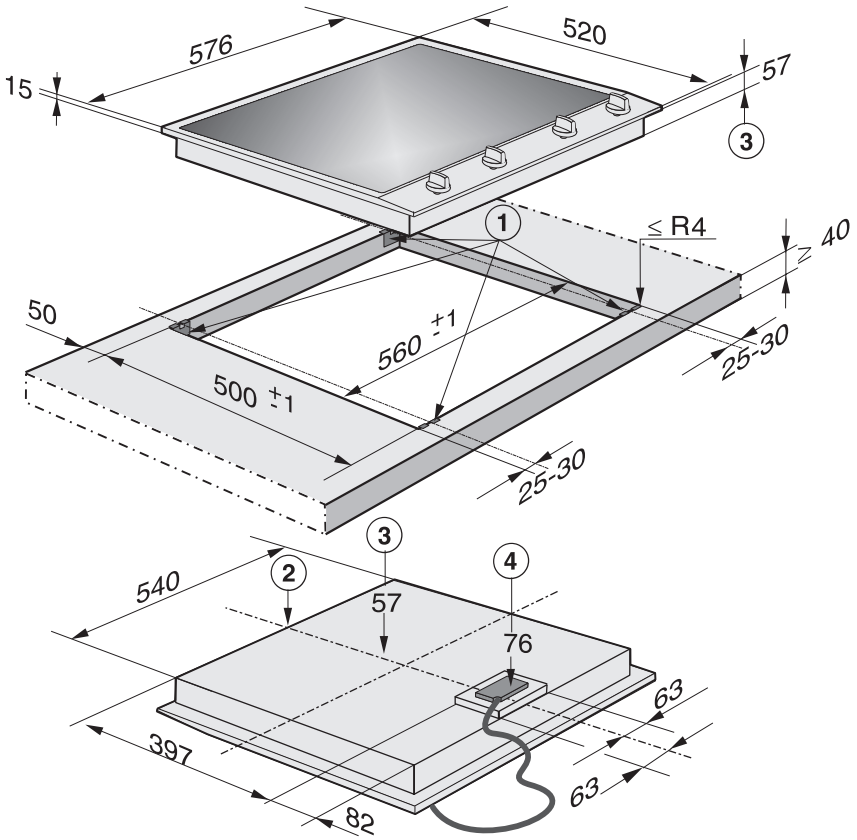
② davanti

③ altezza incasso

④ altezza incasso cassetta collegamento con cavo di connessione, L = 2000 mm

Dimensioni apparecchi e vano incasso

CS 1134



① ganci di fissaggio

② davanti

③ altezza incasso

④ altezza incasso cassetta collegamento con cavo di connessione, L = 2000 mm

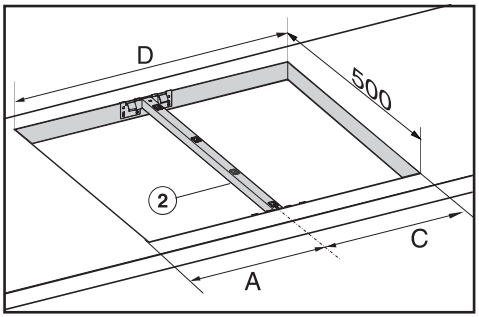
- Effettuare nel piano di lavoro un'apertura per uno o più apparecchi secondo i disegni in scala.
  Mantenere la **distanza minima di sicurezza dalla parete posteriore** e anche dalla **parete laterale** di destra o sinistra.
  V. capitolo "Avvertenze per l'installazione".
- Trattare le superfici di taglio nel piano di lavoro in legno con vernice specifica, gomma al silicone o resina da getto per evitare che assorbino umidità e si gonfino.
  Usare esclusivamente materiali termoresistenti.

Se, al momento di incassare l'apparecchio, la guarnizione del telaio non aderisse perfettamente negli angoli al piano di lavoro, si potrà ritoccare con la dovuta precauzione il raggio angolare, ≤ R4, con un seghetto.

Incasso di più apparecchi

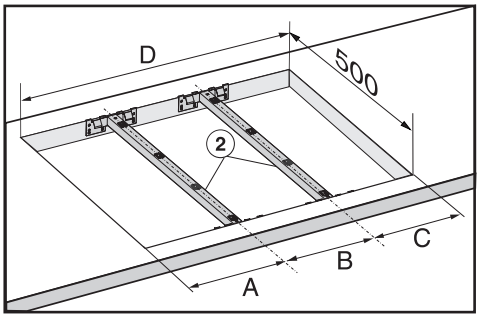
Se si installano più apparecchi uno vicino all'altro, tra i singoli apparecchi si dovrà montare un listello divisorio ②.
V. capitolo "Installare i ganci di fissaggio e i listelli divisori".

Vano d'incasso - due apparecchi



Se si incassano **due apparecchi**, la larghezza D del vano d'incasso nel piano di lavoro corrisponde alle dimensioni A e C.

Vano d'incasso - tre apparecchi



Se si incassano **tre apparecchi**, la larghezza D del vano d'incasso nel piano di lavoro corrisponde alle dimensioni A, B e C.

A = larghezza apparecchio (288 mm o 380 mm o 576 mm) **meno 8 mm**

B = larghezza apparecchio (288 mm o 380 mm o 576 mm)

C = larghezza apparecchio (288 mm o 380 mm o 576 mm) **meno 8 mm**

D = larghezza vano incasso nel piano di lavoro

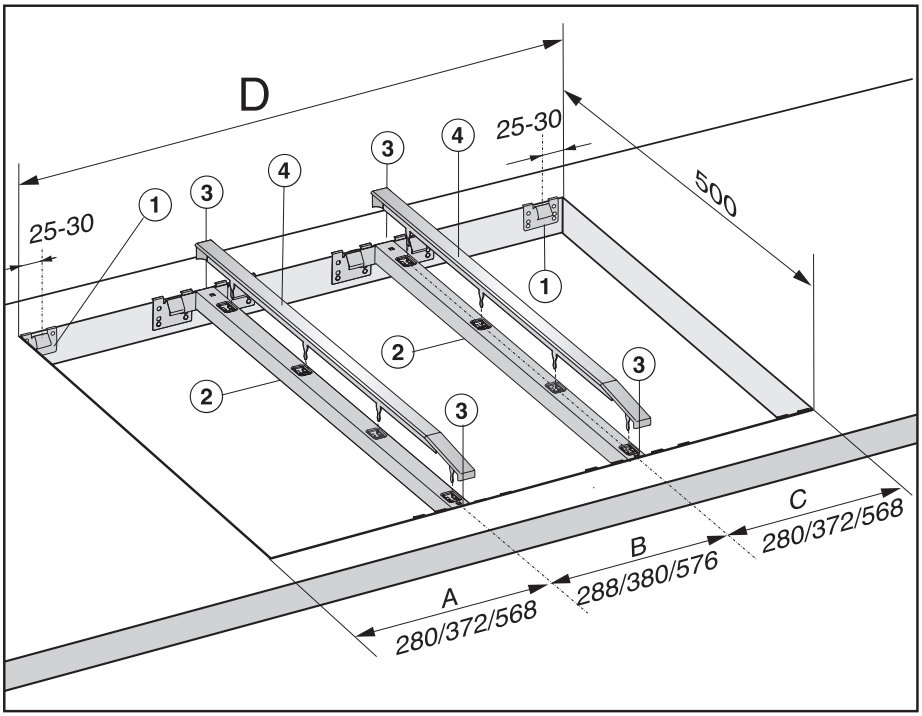
Se si installano **più di tre apparecchi** per ogni ulteriore apparecchio si dovrà addizionare alle dimensioni A, B e C la larghezza B dell'apparecchio in questione (288 mm o 380 mm o 576 mm).

Esempio per calcolare la larghezza del vano d'incasso se si installano tre apparecchi

A larghezza apparecchio meno 8	**B** larghezza apparecchio	**C** larghezza apparecchio meno 8	**D** **apertura** **vano incasso**
280	288	280	848
280	380	372	1032
280	576	568	1424
372	288	280	940
372	380	372	1124
372	576	568	1516
568	288	280	1136
568	380	372	1320
568	-	568	1136

Tutte le misure sono in mm.

Incasso di più apparecchi



① ganci di fissaggio

② listelli divisori

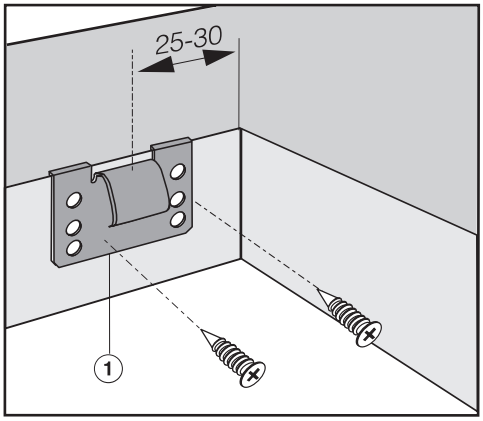
③ spazio intermedio tra listello divisorio e piano di lavoro

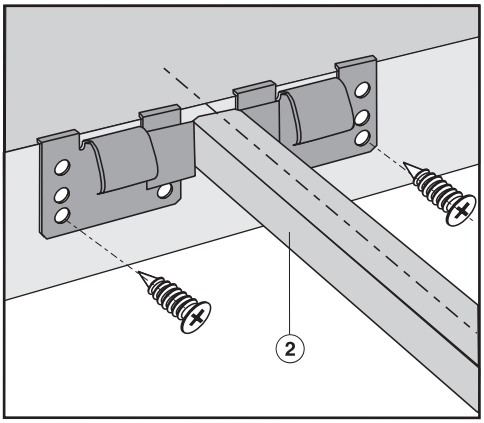
④ listello di copertura

Le modalità di installazione dei ganci di fissaggio ① e dei listelli divisori ② sono illustrate nella figura per 3 apparecchi.

Per ogni ulteriore apparecchio si dovrà installare un listello divisorio. La posizione per fissare il listello divisorio supplementare dipende dalla larghezza dell'apparecchio **B** (288 mm / 380 mm / 576 mm).

Piano di lavoro in legno



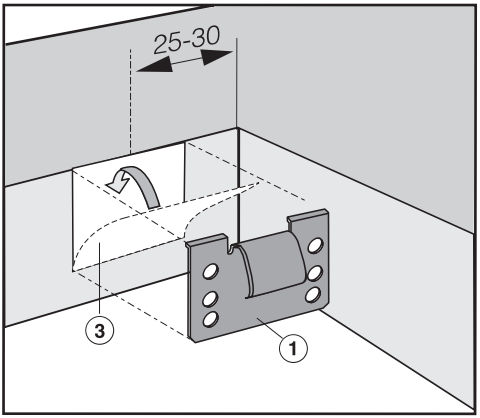


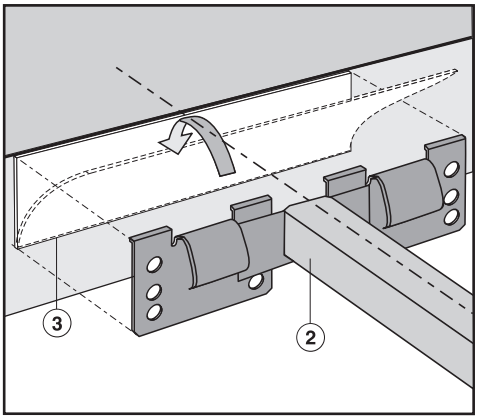
- Sistemare i ganci di fissaggio allegati ① e i listelli divisori ② nei punti contrassegnati sul bordo superiore del vano d'incasso.
- Fissare i ganci e i listelli con le viti in dotazione 3,5 x 25 mm.

Installare i ganci di fissaggio e i listelli divisori

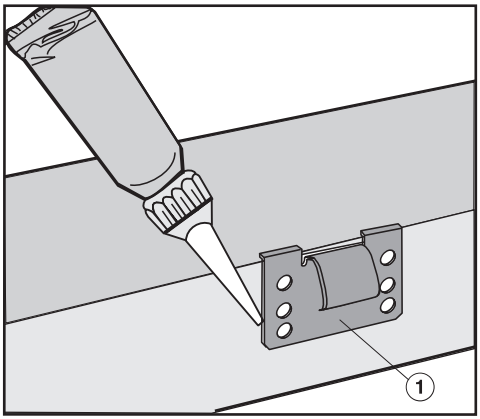
Piano di lavoro in pietra

Ovviamante per i piani in pietra naturale non si potranno usare le viti.

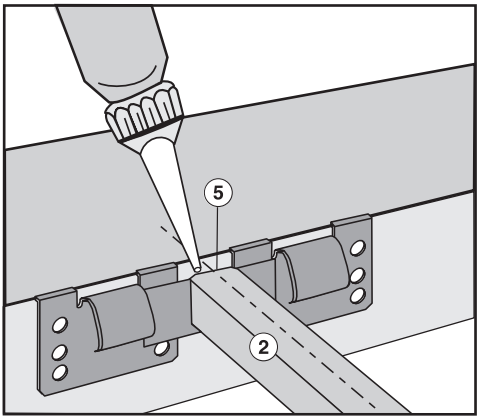




■ Posizionare e fissare i ganci ① e i listelli ② con nastro resistente bicollante ③.

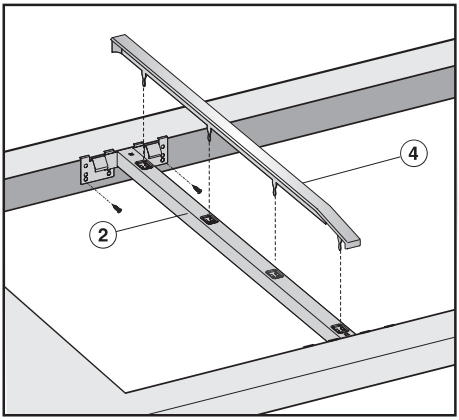


■ Isolare con silicone i bordi laterali e quello inferiore dei ganci di fissaggio ① e dei listelli divisori ②.



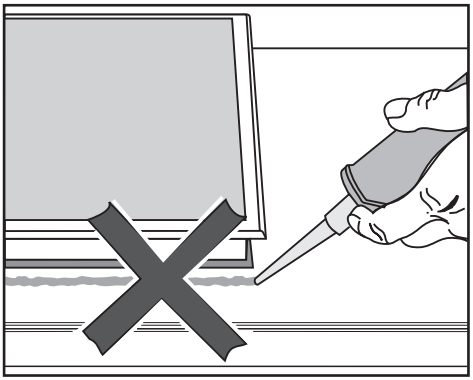
■ Riempire con silicone lo spazio intermedio ⑤ tra i listelli e il piano di lavoro.

- Far passare il cavo di collegamento elettrico sotto il piano nell'apertura di incasso nel piano di lavoro.
- Sistemare l'apparecchio nell'apertura d'incasso iniziando dalla parte anteriore.
- Facendo forza col palmo delle mani sull'apparecchio, premere uniformemente verso il basso finché l'apparecchio si incastra correttamente. Osservare che la guarnizione di tenuta dell'apparecchio aderisca al piano di lavoro per garantire un'isolazione perfetta sui quattro lati. **Per la fuga, non usare mastice isolante!**
- Spostare l'apparecchio incassato da una parte fino a vedere i fori del listello divisorio.



- Inserire il listello di copertura ④ nei fori del listello divisorio ②.
- Sistemare il successivo apparecchio nell'apertura d'incasso iniziando dalla parte anteriore.
- Collegare l'apparecchio / gli apparecchi alla rete elettrica (v. capitolo "Collegamento elettrico").
- Verificare se l'apparecchio / gli apparecchi funzionano.

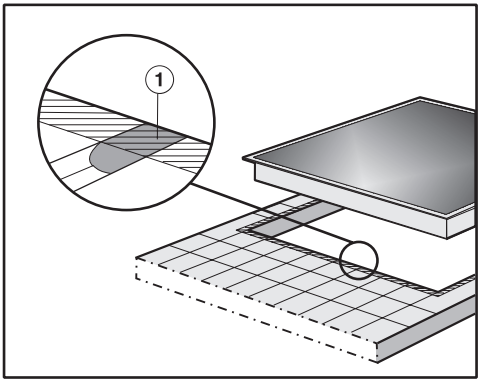
Gli apparecchi si possono togliere dal vano d'incasso con uno speciale strumento oppure spingendoli dal basso verso l'alto. Spingere dapprima verso l'alto la parte posteriore dell'apparecchio.



Non usare mastici isolanti, se non indicato espressamente. Il nastro isolante sotto il bordo superiore dell'apparecchio garantisce una sufficiente isolazione col piano di lavoro.

Evitare assolutamente di stendere sigillante tra il telaio dell'apparecchio e il piano di lavoro!
In caso di interventi sarebbe difficile estrarre l'apparecchio dal vano e, inoltre, il telaio e il piano di lavoro potrebbero rimanere danneggiati.

Piano di lavoro in piastrelle



Le fughe ① e lo spazio tratteggiato sotto il telaio del piano di cottura devono essere lisci e in piano per garantire una perfetta aderenza in modo che il nastro di isolazione sotto il bordo superiore dell'apparecchio isoli adeguatamente l'apparecchio dal piano di lavoro.

Miele declina tutte le responsabilità per danni e infortuni diretti o indiretti derivanti da operazioni di installazione o collegamenti elettrici errati.

La casa produttrice, inoltre, non si assume alcuna responsabilità per danni e infortuni (folgorazioni!) derivanti dalla mancanza di un conduttore di messa a terra o se tale dispositivo di sicurezza è difettoso.

La protezione contro eventuali contatti con parti isolate deve essere garantita a installazione ultimata!

Per i modelli **CS 1112** e **CS 1122** si consiglia di effettuare il collegamento alla rete elettrica con presa, per facilitare eventuali interventi da parte del servizio assistenza. Osservare che a installazione ultimata la presa sia accessibile.

Se il collegamento non viene fatto con presa, l'allacciamento dovrà essere effettuato da un elettricista qualificato, conformemente alle norme in vigore e in particolare a quelle dell'azienda locale per l'erogazione dell'energia elettrica.

Il collegamento dell'apparecchio **CS 1134** alla rete elettrica deve essere fatto da un elettricista qualificato, conformemente alle norme in vigore e in particolare a quelle dell'azienda locale per l'erogazione dell'energia elettrica.

Assorbimento complessivo

v. targhetta dati.

Collegamento e protezione

CS 1112 / CS 1122
AC 230 V / 50 Hz,
interruttore di massima corrente 16 A,
caratteristica di stacco tipo B o C.

CS 1134
i dati per l'allacciamento sono riportati nella targhetta di matricola. I dati devono corrispondere a quelli della rete elettrica.
Tensione AC 230 V / 50 Hz

Le possibilità di collegamento sono riportate nello schema di collegamento.

Interruttore automatico corrente di guasto

Per maggiore sicurezza si consiglia di installare un differenziale di sicurezza (salvavita) con soglia di intervento di 30 mA.

Dispositivi di stacco

Se, a installazione ultimata, la presa non fosse più accessibile, si dovrà installare un interruttore onnipolare. L'apertura tra i contatti dovrà essere di almeno 3 mm, ad esempio: interruttori automatici, fusibile e protezione.

Collegamento elettrico

Staccare l'apparecchio dalla rete

Se l'apparecchio deve venire staccato dalla rete elettrica, procedere come segue a seconda delle modalità di installazione:

– **fusibili**
svitare completamente e togliere dalla sede il fusibile,

oppure:

– **sicurezze automatiche**
premere il pulsante di controllo (rosso) finché il pulsante centrale (nero) fuoriesce,

oppure:

– **sicurezze automatiche incorporate:**
(interruttore automatico di linea, min. tipo B o C!):
spostare la levetta da 1 (inserito) su 0 (disinserito),

oppure:

– **interruttore di sicurezza FI**
(interruttore automatico corrente di guasto),
spostare l'interruttore principale da 1 (inserito) su 0 (disinserito),

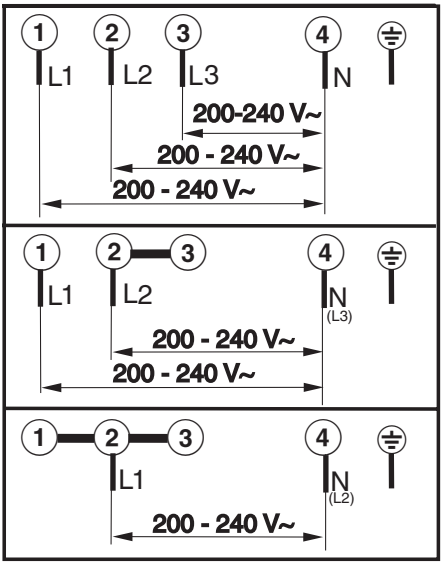
oppure:
azionare il pulsante di controllo.

Dopo aver staccato l'apparecchio, assicurarsi che il collegamento alla rete elettrica non venga ripristinato.

Sostituzione cavo di collegamento

Se il cavo di collegamento deve venire sostituito usare solo il cavo speciale tipo H 05 VV-F (isolato in PVC), disponibile presso la casa produttrice o il servizio assistenza.
Il cavo dovrà venire sostituito solo dalla casa produttrice, dal servizio assistenza autorizzato o da una ditta elettrica qualificata. I dati per l'allacciamento sono riportati nella targhetta di matricola.

Schema di collegamento CS 1134



Servizio assistenza / targhetta matricola / garanzia

Se i guasti non possono venire eliminati dall'utente, contattare

– la centrale di assistenza Miele a Spreitenbach:

Telefono	0 800 800 222
Fax	056 / 417 29 04

Comunicare all'operatore il modello e il numero di matricola dell'apparecchio.
I dati sono riportati nella targhetta di matricola allegata.

Si raccomanda di incollare la targhetta di matricola allegata qui sotto nell'apposito spazio. Controllare se la sigla del modello corrisponde a quella riportata nella prima pagina del libretto delle istruzioni.

Miele AG
Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
telefono 056 417 20 00, fax 0 800 555 355
Internet: http://www.miele.ch

Miele SA
Sous-Riette 23, 1023 Crissier
telefono 021 637 02 70, fax 0 800 551 727
Internet: http://www.miele.ch

Germania
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
telefono +49 5241 89-0, fax +49 5241 89-2090
Internet: http://www.miele.de

Con riserva di modifiche / 3911

M.-Nr. 07 180 060 / 04

CE